

Тѣзи хлѣбчета могатъ да се запазятъ много години, и тогава не само че не се развалятъ, но ставатъ още по-вкусни. И тѣзи хлѣбчета, преди да ги употребятъ за ядене, пекатъ ги на горещи камъни, сѣщо както току-що обранитѣ плодове.

Понѣкога островитянитѣ си приготвяватъ отъ плодетѣ на хлѣбното дърво и много вкусна „млѣчна каша“. Но млѣкото, което се употребява за правене на тази каша, се получава не отъ крави, а отъ орѣхитѣ на кокосовата палма, която расте навсѣкжде по онѣзи мѣста, гдето вирѣе хлѣбното дърво. Така че, въ онази „щастлива страна“ дърветата даватъ не само готовъ хлѣбъ, но и млѣко.

Ползата, която хлѣбното дърво дава на тамошното население, не се получава само отъ плодетѣ. Листата, кората, дървесината и дори смолата, която изтича отъ стѣблото, когато се порѣже — всичко се употребява. Дървото-благодетель и храни и облича жителитѣ, и имъ дава материалъ за направа на жилища и лодкитѣ. Съ една дума, то осигурява напълно живота на тамошнитѣ хора, а изисква отъ тѣхъ само едно: да се грижатъ за размножаването на хлѣбнитѣ дървета, което става главно съ клончета.

Понеже хлѣбното дърво дава плодове 70—75 години, туземцитѣ рѣдко отсичатъ младитѣ дървета. За издѣлбаване на лодки и за дъски, съ които си правятъ кжшитѣ, тѣ използватъ старитѣ, умрѣли дървета. Отъ младитѣ растения тѣ взематъ само ликото, отъ което си правятъ дрехи и плетатъ други домашни предмети.

Голѣмитѣ листа на хлѣбното дърво, малко прилични по форма на джбовитѣ листа, островнитѣ жители употребяватъ освенъ за увиване на хранителни нѣща, а и за правене на шапки. Листата на хлѣбното дърво упадватъ презъ сухото време на годината, но преди това тѣ ставатъ чудно красиви. Както на есень листата